

SANS VIANDE

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 Salade fraîche de saison Coquillettes à la piémontaise Rascasse ouverte grillée avec petits pois Fruit	3 Salade fraîche de saison Pois chiches aux légumes Omelette aux pommes de terre avec ratatouille Fruit	4 Salade fraîche de saison Soupe de légumes Merlu à l'aïoli avec pois gourmands Fruit	5 Salade fraîche de saison Quesadilla végétarienne avec fromage Riz végétarien avec pois chiches Fruit	6 Salade fraîche de saison Lentilles avec légumes Croquettes de poisson avec poivrons Fruit
Comida / Dinar	9 Salade fraîche de saison Crème de potiron et patate douce rôtis Ragoût de légumes avec riz Fruit	10 Salade fraîche de saison Haricots blancs avec légumes Omelette de pommes de terre avec ratatouille Fruit	11 Salade fraîche de saison Riz aux légumes Lieu noir à la bilbaína avec brocoli Fruit	12 Salade fraîche de saison Soupe minestrone (bouillon de légumes) Burger végétal avec pommes de terre Yaourt	13 Salade fraîche de saison Crème de légumes Fideuà de poisson et fruits de mer Fruit
Comida / Dinar	16 Salade fraîche de saison Ragoût de pommes de terre et légumes Seitan avec purée de pommes de terre Fruit	17 Salade fraîche de saison Lentilles avec légumes Calmars à l'andalouse avec sauce tartare Fruit	18 Salade de chou Spaghetti au tapenade Omelette au fromage et pois mange-tout Yaourt	19 FÉRIÉ	20 Salade fraîche de saison Riz à la cubaine Suprême de merlu avec carotte Fruit
Comida / Dinar	23 Salade fraîche de saison Fusillis au pomodoro et fromage Merluza a la marinera con judías verdes Fruit	24 Salade fraîche de saison Pois chiches aux légumes Omelette nature aux pommes de terre Yaourt	25 Salade fraîche de saison Riz épicé au citron et champignons Falafel avec légumes Fruit	26 Salade fraîche de saison Riz végétal avec pois chiches Salade russe Fruit	27 Salade fraîche de saison Lentilles aux légumes Burrito de légumes Fruit
Comida / Dinar	30 FÉRIÉ	31 FÉRIÉ			



Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) N° 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.